

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 avril 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINTE (889) - (N° 1019)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 51

présenté par

M. Fernandes, Mme Abomangoli, M. Alexandre, M. Amard, Mme Amiot, Mme Amrani, M. Arenas, Mme Autain, M. Bernalicis, M. Bex, M. Bilongo, M. Bompard, M. Boumertit, M. Boyard, M. Caron, M. Carrière, M. Chauche, Mme Chikirou, M. Clouet, M. Coquerel, M. Corbière, M. Coulomme, Mme Couturier, M. Davi, M. Delogu, Mme Dufour, Mme Erodi, Mme Etienne, Mme Ferrer, Mme Fiat, M. Gaillard, Mme Garrido, Mme Guetté, M. Guiraud, Mme Hignet, Mme Keke, M. Kerbrat, M. Lachaud, M. Laisney, M. Le Gall, Mme Leboucher, Mme Leduc, M. Legavre, Mme Legrain, Mme Lepvraud, M. Léaument, Mme Pascale Martin, Mme Élisabeth Martin, M. Martinet, M. Mathieu, M. Maudet, Mme Maximi, Mme Manon Meunier, M. Nilor, Mme Obono, Mme Oziol, Mme Panot, M. Pilato, M. Piquemal, M. Portes, M. Prud'homme, M. Ratenon, M. Rome, M. Ruffin, M. Saintoul, M. Sala, Mme Simonnet, Mme Soudais, Mme Stambach-Terreiro, Mme Taurinya, M. Tavel, Mme Trouvé, M. Vannier et M. Walter

ARTICLE 2

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« Le I de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé :

« I. – Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective proposent une option végétarienne à tous les repas ou, chaque semaine, 40 % de menus végétariens sans autre choix. Un menu végétarien peut-être composé de protéines végétales ou animales, ne comporte ni viande, ni poisson, ni crustacés et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis. Les gestionnaires des services de restauration collective veillent en outre à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité, de saisonnalité, et de préservation de l'environnement. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Par cet amendement, le groupe LFI-NUPES souhaite étendre à l'ensemble de la restauration collective l'obligation de proposer une option végétarienne à tous les repas.

D'après l'étude d'I4CE publiée le 21 février, la consommation moyenne de viande par personne en France n'a plus diminué depuis 10 ans, voire repart à la hausse. Le rapport met en évidence la nécessité de nouvelles politiques publiques, et notamment changer l'offre alimentaire en restauration.

La restauration collective est un levier massif : chaque année, ce sont 3 milliards de repas qui sont servis en France dans la restauration collective publique et privée. Cette option végétarienne quotidienne, qui doit être saine et de qualité, en évitant les produits excessivement transformés, permet donc de contribuer efficacement à la végétalisation de nos régimes alimentaires, en moyenne très insuffisante. Augmenter la consommation moyenne de produits végétaux, et diminuer la consommation de protéines animales, est nécessaire aussi bien pour des raisons sanitaires, que pour des raisons écologiques et des raisons de bien-être animal.

D'après le rapport "Vers une alimentation durable" du Sénat du 28 mai 2020, il faudrait réduire en moyenne de 50% la consommation de protéines animales des Français pour respecter les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé. En effet, en France, les produits animaux fournissent les deux tiers (soit 60 g/j) d'une consommation individuelle de protéines qui s'établit à 90 g/j. Or, l'OMS fixe les apports conseillés en protéines de 50 à 70 g/j pour une population adulte en bonne santé et elle recommande un apport de protéines végétales représentant la moitié de l'apport protéique total, soit 25 à 35 grammes. Cela implique au moins que la consommation de protéines animales passe de 60 à 25-35g/jour, soit une diminution de moitié.

Du point de vue climatique, selon rapport d'I4CE précité « au rythme actuel, aucune des cibles de consommation durable de viande n'a de chances d'être atteinte d'ici 2050. Tous les scénarios de neutralité carbone comptent sur une réduction de la consommation de viande, mais à des amplitudes variées allant de -20 % pour la Stratégie nationale bas carbone (SNBC), à -70 % pour le scénario 1 de l'ADEME d'ici 2050. Sans de nouvelles politiques publiques plus ambitieuses sur l'évolution de la consommation de viande, aucun de ces objectifs n'a de chances d'être atteint. »

L'option végétarienne permet aussi de réduire les coûts, d'améliorer la qualité globale des repas servis, et de réduire les importations. Elle est 25 % moins chère, d'après une étude de 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, et 91 % des structures interrogées proposant déjà une option végétarienne tous les jours disent que le menu végétarien coûte moins cher, et permet d'acheter des aliments de meilleure qualité (d'après l'étude AVF-Greenpeace "Option végétarienne dans les cantines, la réalité du terrain", publiée en 2021).

C'est ainsi que le menu végétarien est cité comme un des trois leviers pour faire des économies et acheter plus de bio d'après l'étude précitée de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable. La part de bio servie dans les cantines scolaires s'élève ainsi à 52%, et la part de viande bio à 63%, lorsqu'il y a une option végétarienne quotidienne - alors que de façon globale, 60% de la viande servie en restauration collective est importée.

80 % des Français souhaitent que l'État rende obligatoire l'offre de plus de repas végétariens par semaine dans les cantines (71 % sont pour l'option quotidienne, 71 % sont pour 2 menus par semaine, et 80 % sont pour l'un des deux ou pour les deux), d'après une étude de 2021 d'Harris Interactive pour le Réseau Action Climat. C'est ce que le groupe LFI-NUPES propose par cet amendement.